



Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark sinds 1968

Menus privé-zaal voor evenementen

Lente 2022





Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas blanc de blanc champagne Maison Gimonnet 15 cl (mits suppl. van 6,00€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)



1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert



Dagsoep

of

Warme Durbuy geitenkaasje met honing, gemengde salade, croutons

of

Oostendse grijze garnalkrokot met gefrituurde peterselie en citroen (maximum 25 personen)

of

Parmezaanse kaasfondu, gefrituurde peterselie, citroen

of

Onze Toast Cannibale (specialiteit)



Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

De Vol-au-vent (hoevekip) met frietjes

of

Het Zeebrugse zeetongetje meunière, gekookte aardappelen (+- 200 gr per stuk)



Onze grote Caramelflan, huisbereid

of

Kleine Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade

of

Kleine Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2018-19 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2020-21 (wit), Picha

of

Sauvignon de Touraine, MD 2019-20 (wit)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne 2016-18 M.O. (rood), H. Ancart

of

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2016-19 (red), Mannaerts-Dedobbeleer

of

Primitivo rosso di Manduria, Puglia 2018-19 (rood)

of

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2020-21, J.-L. Moerman (rood)

Voor de prijs van 55,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen





Menu n°2

(3 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas blanc de blanc champagne Maison Gimonet 15 cl (mits suppl. van 6,00€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)



Warme Durbuy geitenkaasjes met honing, gemengde salade, croutons
of
Kleine zalmartaar (Red Label), avocado, mango, mesclun salade
of
Oostendse grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 personen)
of
Verse zalmcarpaccio (Red Label), toast



Vol-au-vent (met hoevekip), frieten
of
Vlaamse karbonaden met Boon gueuze, frieten
of
Filet americain, frieten (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)
of
Salade Niçoise met verse tonijn uit Gibraltar



Fruitkorst van het seizoen met frambozencoulis
of
Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade
of
De Smakelijke Mousse van Belgische chocolade 'Melba', geserveerd met een bol vanille-ijs



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Sauvignon de Touraine MD 2019-20 (wit)
of
Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2020 (wit)
of
Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2021 (rosé)
•
Bourgogne Côte d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2020 (rood)
of
Gaillac AOC "La Soucarie" 2018-19 (natuurwijn, rood)
of
Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2019-20 (rood)

Voor de prijs van 65,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen



Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas blanc de blanc champagne Maison Gimonnet 15 cl opgediend met mini kaas- en garnaalkroketjes



Crème van AAA Mechelse asperges

of

Salade Niçoise met verse tonijn uit Gibraltar

of

Parmezaanse kaasfondus, gefrituurde peterselie, citroen

of

Tomaten gevuld met grijze garnalen uit Zeebrugge, mayonaise

•

Navarin van Lamsvlees met seizoensgroenten

of

2 zeetongen meunière van onze kust (+ 175 gr per stuk), gekookte aardappelen (maximum 25 p)

of

Lendenbiefstuk (lers rundvlees) bereid met rode Gamaywijn, gratin dauphinois

of

Waterzooi met hoevegevogelte, gekookte aardappeltjes

•

Kaasassortiment (4 keuzes), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade (specialiteit)

of

Crème brûlée met sinaasappel parfum (specialiteit)

of

Bordje Belgische frambozen, ijs met vanille uit Madagaskar, chantilly

of

Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2021 (rosé)

of

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2020-21 (wit)

of

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre M.D. 2020-21 (wit)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2016-18 (rood)

of

Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2016 (rood)

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2018-19 (rood)

of

St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes-du-Rhône MD 2017-19 (rood)

Voor de prijs van 75,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen

3

(Algemene verkoopsvoorwaarden en info op p. 5)



**Au Vieux
Saint Martin**

**Lunch of diner
Van 15 tot 50 gasten**



Kindermenu

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie
of
Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie



Entrecote, jus, verse frietjes

of

1 Zeebrugse solette meunière, gestoomde aardappelen (+- 200 gr)



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel

of

Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade

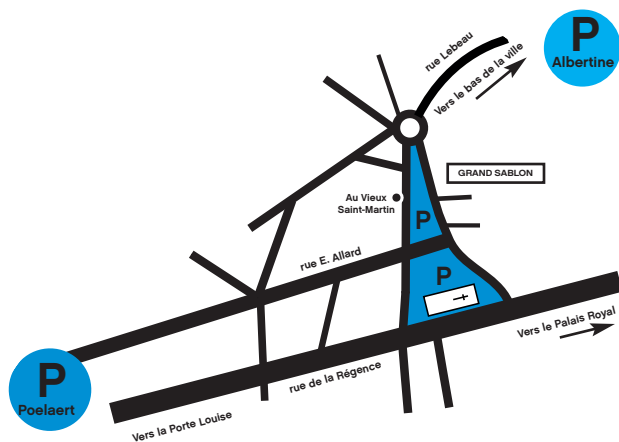


Non-alcoholische drank naar keuze

Voor de prijs van 30€ per kind, BTW en dienst inbegrepen.



- Voor groepen van 8 tot 15 personen verwijzen we u graag door naar ons ander restaurant “**Au Grand Forestier**”, Woudmeesterlaan 2, 1170 Watermaal-Bosvoorde – www.augrandforestier.be, of “**Au Savoy**” (15-30 personen), Brugmannplein 35, 1050 Elsene – www.ausavoy.be.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle werkdagen (van maandag tot vrijdag) tussen 08u00 en 16u00.
- Een reservatie is geldig wanneer het voorschot is betaald.
- De prijzen worden vermeld inclusief btw en diensten (16% diensten, 12% btw op voeding en 21% op drank). Ze omvatten koude en warme dranken en het eten.
- De tarieven zijn van toepassing voor groepen van 15 tot 50 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket.
- Het gekozen menu moet identiek zijn voor alle gasten, behalve in geval van allergieën of voedingsmiddelen die verboden zijn door bepaalde religies. Maximaal twee verschillende keuzes per dienst.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 3€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs in onze taverne Au Vieux Saint Martin op de gelijkvloer.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon. Fles Belgisch bruisend en plat water (of Bru) ter beschikking.
- Het aantal gasten moet **ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket meegedeeld worden: dit aantal wordt gebruikt als basis om de eindfactuur op te stellen.
- Indien het aantal werkelijk aanwezige personen lager ligt dan het aantal personen waarvoor gereserveerd werd, zullen de kosten 50% bedragen van het verschil tussen het bevestigde aantal en het aantal dat werkelijk gereserveerd werd, op basis van het afgesproken menu.
- Tenzij anders vooraf overeengekomen, geldt een voorschot van 50% van de totale prijs als bevestiging van de reservatie. U kunt het bedrag overschrijven op onze rekening van BNP Paribas Fortis **BE29 0015 1021 8864 EUR (BIC: GEBABEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, Maestro kaart, kredietkaarten van Visa, Mastercard American Express of een bankoverschrijving op de dag van het event.
- Elke annulering die minder dan 72 uur voor de aankomst van de groep wordt gemeld, zal integraal worden aangerekend.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, diefstal of beschadiging van persoonlijke bezittingen van de klanten.
- Gratis wifi (50 connecties), flipchart, wifi Sonos speaker, microfoon en wifi retroprojector met afstandsbediening.
- Belichting met dimmer.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).
- Mogelijkheid om op bestek een animatie te bestellen (œnologielessen, clown, etc.) volgens uw interesse.



Het restaurant bevindt zich op de
Grote Zavel, n°38, 1000 Brussel

Tel +32 (0)2 512 64 76 info@auvieuxsaintmartin.be

Fax +32 (0)2 513 71 87 www.auvieuxsaintmartin.be

Mogelijkheid tot parking op de Grote Zavel, in de ondergrondse parking Poelaert (Paleis van Justitie) of in de ondergrondse parking Albertine (onderaan Lebeustraet)

Heeft u liever een banket op kantoor of bij u thuis geleverd? Pick-up eveneens mogelijk.



www.alfred-shop.be



SCAN ME!



Join us on

